

dalla
nostra TERRA
una carezza
sul MONDO





La Mission / Our Mission

La grande passione per il nostro territorio, con la sua storia, le sue tradizioni e la sua cultura che sono parte di noi ci hanno spinto a trasformare tutto questo in lavoro, un quotidiano immergersi nella natura della nostra terra per tirarne fuori un prodotto di eccellenza che è storia e passione, ed è attraverso i nostri vini che vogliamo lasciare spazio ai sensi.

A great passion for our terroir, with his history, his traditions and is culture brought us into transforming all of this into our work. A daily immersion into the nature of our land results into a high end product which is history and passion combined. From our wines we leave space to the people senses.



L'azienda

Otri del Salento si propone sul mercato nazionale ed internazionale con una selezione di vini a D.O.C. e I.G.P. I terreni sono dislocati tra il nostro Salento (Salice Salentino e Manduria) e la Sicilia occidentale (Trapani) dove Vito Oddo, eccellente enologo, segue tutta la produzione delle uve. L'uva che ogni anno otteniamo è il risultato di un lavoro costante che punta esclusivamente alla qualità. Le fasi di lavorazione in cantina fino all'imbottigliamento sono seguite dal nostro socio Tonino Manieri. Il tutto nel rispetto della natura e dell'ambiente, da qui vogliamo che parta una carezza sul mondo.



OTRI
DEL
SALENTO



The winery

Otri del Salento is a winery which products sells both in the domestic and international markets with a selection of D.O.C. and I.G.P. wines. The vineyards are located between our beautiful Salento (Salice Salentino and Manduria villages) and the west coast of Sicily (Trapani province) where our enologist, Mr Vito Oddo follows the production of all the grapes. The grapes that we produce every year is the result of a constant work in the vineyards which aims to the production of only high quality grapes. The work in the winery, from the wine production to the bottling of the product, is followed by our partner Tonino Manieri. All the work that we do is made with respect of the nature and the environment, from which we like to think starts a caress to the rest of the world.



i nostri VINI
our wines



Il brevetto / Patent

Tre vini in un originale concetto di bottiglie impilabili che ne diventano una.
Il gusto del design da forma al design del gusto.

*Three wines in the original concept of stackable bottles that form one.
The taste of design give form to design of the taste.*



SUPERBO

Primitivo Salento rosso barricato Indicazione Geografica Protetta

Superbo è un primitivo corposo, intenso ed elegante, affinato due anni in barrique di rovere francese. Dal retrogusto lungo e avvolgente, regala grandi emozioni se bevuto con carni e salumi. Le note speziate di frutta secca e frutta rossa, gli donano un bouquet unico ed inconfondibile.

Varietà	
Grape variety	100% Primitivo
Comune di produzione	
Area of production	Manduria (TA)
Sistema di allevamento	
Growing system	Cordone speronato <i>Spurred cordon</i>
Capacità di invecchiamento	
Aging potential	Almeno 6 mesi in barrique di rovere <i>At least 6 months in barrique</i>
Gradazione	
Alcohol content	14,50 % Vol.
Colore	
Color	Rosso granato <i>Garnet red</i>
Olfatto	
Smell	Sentori di frutta secca e spezie <i>Dry fruit and spices notes</i>
Palato	
Pairing	Pieno al palato, sensazioni uniche <i>Full bodied, unique sensations</i>
Temperatura di servizio	
Serving temperature	16/18 °C.
Bottiglia	
Bottle	250 ml.



Primitivo Salento rosso barricato Indicazione Geografica Protetta

Superbo is a full bodied Primitivo, intense and elegant, aged for two years in french oak barrels. The aftertaste is long and persistent, giving beautiful emotions if paired with meat or cold cuts. The spicy notes of dry fruit and red fruits give it a unique and unmistakable bouquet.

Abbinamenti	
pairings	
	carni/meat
	pesce/fish
	formaggi/cheeses
	salumi/cured meat



otridelsalento.it

OLTRE

Salice Salentino rosso DOP RISERVA

Vino ottenuto da uve ben mature di Negroamaro e Malvasia nera provenienti da vigneti coltivati nella zona DOP di Salice Salentino, maturato in piccole botti di rovere. Il Salice Salentino Riserva presenta un colore granato e aromi di grande intensità con sentori di mora e note dolci di cacao e vaniglia. In bocca è equilibrato, ricco in corpo e struttura. Consigliato con gli arrosti, carni rosse e cacciagione.

Varietà

Grape variety

80% Negramaro 20% Malvasia Nera

Comune di produzione

Area of production

Salice Salentino (LE)

Sistema di allevamento

Growing system

Cordone speronato

Spurred cordon

Capacità di invecchiamento

Aging potential

Almeno 6 mesi in barrique di rovere

At least 6 months in barrique

Gradazione

Alcohol content

14,50 % Vol.

Colore

Color

Rosso granato

Garnet red

Olfatto

Smell

Sentori di frutta rossa e frutta secca

Dry fruit and red fruit notes

Palato

Pairing

Equilibrato e ricco in corpo

Well balanced and full bodied

Temperatura di servizio

Serving temperature

16/18 °C.

Bottiglia

Bottle

250 ml.

Salice Salentino rosso DOP RISERVA

A wine that is made by ripe grapes of Negroamaro and Malvasia Nera from vineyards located in the DOP area of Salice Salentino, then aged in small oak barrels. The Salice Salentino Riserva has a garnet color and high intensity aromas with scents of blackberry and sweet notes of vanilla and cocoa. Well balanced in the mouth, rich both in body and structure. We suggest to pair it with red meats and wild game.

Abbinamenti

pairings



carni/meat



pesce/fish



formaggi/cheeses



salumi/cured meat



Primitivo Salento rosso Indicazione Geografica Protetta

Vino prodotto in piccole quantità, si vendemmia tardivamente. Emergono nel degustarlo le note di liquirizia, buccia d'arancia e albicocca. Un vino che si può bere anche in abbinamento ai dessert, frutta e formaggi. È considerato uno dei vini più interessanti ad alta gradazione alcolica del sud Italia.

Varietà	
Grape variety	100% Primitivo
Comune di produzione	
Area of production	Manduria (TA)
Sistema di allevamento	
Growing system	Cordone speronato <i>Sapling</i>
Capacità di invecchiamento	
Aging potential	4/5 anni e più <i>4/5 years and older</i>
Gradazione	
Alcohol content	16,50 % Vol.
Colore	
Color	Rosso impenetrabile <i>Dark ruby</i>
Olfatto	
Smell	Sentori di marasca e tabacco <i>Morello cherry and tobacco notes</i>
Palato	
Pairing	Bouquet morbido molto persistente <i>Soft and persistent bouquet</i>
Temperatura di servizio	
Serving temperature	16/18 °C.
Bottiglia	
Bottle	250 ml.

Primitivo Salento rosso Indicazione Geografica Protetta

A wine made in small quantity with grapes picked in a late harvest. The taste presents notes of liquorice, orange skin and apricot. It can be paired also with desserts, fruit or cheese. It's considered one of the most interesting high alcohol content wines in the south of Italy.

Abbinamenti

pairings



carni/meat



pesce/fish



formaggi/cheeses



salumi/cured meat



MOONLIGHT

Vermentino Salento Indicazione Geografica Protetta

Colore giallo verdolino, esprime profumi agrumati e di mela verde, ricco ed equilibrato. In bocca colpisce la sua sapidità e mineralità. Si abbina piacevolmente con piatti a base di pesce frutti di mare.

Varietà	100% Vermentino
Grape variety
Comune di produzione	Campi Salentina (LE)
Area of production
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Growing system	<i>Sapling</i>
Capacità di invecchiamento	Da bere giovane
Aging potential	<i>To be drank young</i>
Gradazione	12,50 % Vol.
Alcohol content
Colore	Giallo verdolino
Color	<i>Dark ruby</i>
Olfatto	Profumi agrumati e mela verde
Smell	<i>Citrus and green apple aromas</i>
Palato	Sapido e minerale
Pairing	<i>Savory and mineral</i>
Temperatura di servizio	10/12 °C.
Serving temperature
Bottiglia	250 ml.
Bottle

Vermentino Salento Indicazione Geografica Protetta

Yellow colour with pale green tints, notes of citrus and green apple at the nose, rich and well balanced. The taste is surprisingly mineral and savoury. It matches perfectly with dishes based on fish and seafood.

Abbinamenti pairings

-  carni / meat
-  pesce / fish
-  formaggi / cheeses
-  salumi / cured meat



OTRI
DEL
SALENTO

otridelsalento.it

SURPRISE

Negroamaro Rosato Salento Indicazione Geografica Protetta

Vino ottenuto da una selezione di uve Negroamaro del Salento, vinificate secondo il Disciplinare di produzione. Colore rosa corallo tendente al rosso. Profumo intenso, ampio, floreale, fruttato. In bocca è saporito, morbido, equilibrato. Ottimo vino che accompagna antipasti, primi piatti con salsa di pomodoro, carni bianche, zuppe di pesce e gamberi alla griglia.

Varietà

Grape variety

100% Negroamaro

Comune di produzione

Area of production

Salento)

Sistema di allevamento

Growing system

Cordone speronato

Sapling

Capacità di invecchiamento

Aging potential

Da bere giovane

To be drank young

Gradazione

Alcohol content

12,50 % Vol.

Colore

Color

Rosa Corallo

Coral-pink color

Olfatto

Smell

Profumo intenso, ampio, fruttato

Intense, wide, fruity aroma

Palato

Pairing

Sapido, morbido ed equilibrato

Soft and persistent bouquet

Temperatura di servizio

Serving temperature

10/12 °C.

Bottiglia

Bottle

250 ml.

Negroamaro Rosato Salento Indicazione Geografica Protetta

Wide made from a selection of Negroamaro grapes vinified according to the production regulations. Pinkish color tending to pale red, intense, full, floral fruit with a long finish. The palate is fruity, soft and well harmonic table wine that goes very well with antipasti, pasta with tomato sauce, white meats, fish soup and fried shrimp.

Abbinamenti

pairings



carni / meat



pesce / fish



formaggi / cheeses



salumi / cured meat



otridelsalento.it



SUPERBO

Primitivo Salento rosso barricato Indicazione Geografica Protetta

Superbo è un primitivo corposo, intenso ed elegante, affinato due anni in barrique di rovere francese. Dal retrogusto lungo e avvolgente, regala grandi emozioni se bevuto con carni e salumi. Le note speziate di frutta secca e frutta rossa, gli donano un bouquet unico ed inconfondibile.

Varietà	
Grape variety	100% Primitivo
Comune di produzione	
Area of production	Manduria (TA)
Sistema di allevamento	
Growing system	Cordone speronato <i>Spurred cordon</i>
Capacità di invecchiamento	
Aging potential	Almeno 6 mesi in barrique di rovere <i>At least 6 months in barrique</i>
Gradazione	
Alcohol content	14,50 % Vol.
Colore	
Color	Rosso granato <i>Garnet red</i>
Olfatto	
Smell	Sentori di frutta secca e spezie <i>Dry fruit and spices notes</i>
Palato	
Pairing	Pieno al palato, sensazioni uniche <i>Full bodied, unique sensations</i>
Temperatura di servizio	
Serving temperature	16/18 °C.

Primitivo Salento rosso barricato Indicazione Geografica Protetta

Superbo is a full bodied Primitivo, intense and elegant, aged for two years in french oak barrels. The aftertaste is long and persistent, giving beautiful emotions if paired with meat or cold cuts. The spicy notes of dry fruit and red fruits give it a unique and unmistakable bouquet.

Abbinamenti

pairings



carni/meat



pesce/fish



formaggi/cheeses



salumi/cured meat



otridelsalento.it

OLTRE

Salice Salentino rosso DOP RISERVA

Vino ottenuto da uve ben mature di Negramaro e Malvasia nera provenienti da vigneti coltivati nella zona DOP di Salice Salentino, maturato in piccole botti di rovere. Il Salice Salentino Riserva presenta un colore granato e aromi di grande intensità con sentori di mora e note dolci di cacao e vaniglia. In bocca è equilibrato, ricco in corpo e struttura. Consigliato con gli arrosti, carni rosse e cacciagione.

Varietà

Grape variety

80% Negramaro 20% Malvasia Nera

Comune di produzione

Area of production

Salice Salentino (LE)

Sistema di allevamento

Growing system

Cordone speronato

Spurred cordon

Capacità di invecchiamento

Aging potential

Almeno 6 mesi in barrique di rovere

At least 6 months in barrique

Gradazione

Alcohol content

14,50 % Vol.

Colore

Color

Rosso granato

Garnet red

Olfatto

Smell

Sentori di frutta rossa e frutta secca

Dry fruit and red fruit notes

Palato

Pairing

Equilibrato e ricco in corpo

Well balanced and full bodied

Temperatura di servizio

Serving temperature

16/18 °C.

Salice Salentino rosso DOP RISERVA

A wine that is made by ripe grapes of Negramaro and Malvasia Nera from vineyards located in the DOP area of Salice Salentino, then aged in small oak barrels. The Salice Salentino Riserva has a garnet color and high intensity aromas with scents of blackberry and sweet notes of vanilla and cocoa. Well balanced in the mouth, rich both in body and structure. We suggest to pair it with red meats and wild game.

Abbinamenti

pairings

 carni/meat

 pesce/fish

 formaggi/cheeses

 salumi/cured meat



Primitivo Salento rosso Indicazione Geografica Protetta

Vino ottenuto da uve di Primitivo raccolte ben mature nei vigneti allevati a cordone speronato nell'agro di Manduria, zone di antica tradizione vitivinicola. Di colore rosso intenso, ha un profumo ampio e persistente, con percepibili sentori di prugna e ciliegia. Sapore asciutto, caldo, equilibrato. Ottimo per accompagnare arrosti di carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Varietà <i>Grape variety</i>	100% Primitivo
Comune di produzione <i>Area of production</i>	Manduria (TA)
Sistema di allevamento <i>Growing system</i>	Cordone speronato <i>Spurred cordon</i>
Capacità di invecchiamento <i>Aging potential</i>	Silos di acciaio <i>Steel silos</i>
Gradazione <i>Alcohol content</i>	14,00 % Vol.
Colore <i>Color</i>	Rosso intenso <i>Deep red</i>
Olfatto <i>Smell</i>	Sentori di prugna e ciliegia <i>Plum and cherry notes</i>
Palato <i>Pairing</i>	Asciutto, caldo ed equilibrato <i>Dry, warm and well balanced</i>
Temperatura di servizio <i>Serving temperature</i>	16/18 °C.

Primitivo Salento rosso Indicazione Geografica Protetta

A wine made from ripe Primitivo grapes in the viney Manduria area, vineyards of ancient winemaking tradition. It presents dark ruby color, wide and persistent aromas, with notes of cherry and plum. Dry taste, warm and well balanced. Best served with roasted red meat, wild game and aged cheese.

Abbinamenti *pairings*



carni/meat



pesce/fish



formaggi/cheeses



salumi/cured meat



Primitivo Salento rosso Indicazione Geografica Protetta

Vino prodotto in piccole quantità, si vendemmia tardivamente. Emergono nel degustarlo le note di liquirizia, buccia d'arancia e albicocca. Un vino che si può bere anche in abbinamento ai dessert, frutta e formaggi. È considerato uno dei vini più interessanti ad alta gradazione alcolica del sud Italia.

Varietà <i>Grape variety</i>	100% Primitivo
Comune di produzione <i>Area of production</i>	Manduria (TA)
Sistema di allevamento <i>Growing system</i>	Cordone speronato <i>Sapling</i>
Capacità di invecchiamento <i>Aging potential</i>	4/5 anni e più <i>4/5 years and older</i>
Gradazione <i>Alcohol content</i>	16,50 % Vol.
Colore <i>Color</i>	Rosso impenetrabile <i>Dark ruby</i>
Olfatto <i>Smell</i>	Sentori di marasca e tabacco <i>Morello cherry and tobacco notes</i>
Palato <i>Pairing</i>	Bouquet morbido molto persistente <i>Soft and persistent bouquet</i>
Temperatura di servizio <i>Serving temperature</i>	16/18 °C.

Primitivo Salento rosso Indicazione Geografica Protetta

A wine made in small quantity with grapes picked in a late harvest. The taste presents notes of liquorice, orange skin and apricot. It can be paired also with desserts, fruit or cheese. It's considered one of the most interesting high alcohol content wines in the south of Italy.

Abbinamenti *pairings*



carni/*meat*



pesce/*fish*



formaggi/*cheeses*



salumi/*cured meat*



MOONLIGHT

Vermentino Salento Indicazione Geografica Protetta

Colore giallo verdolino, esprime profumi agrumati e di mela verde, ricco ed equilibrato. In bocca colpisce la sua sapidità e mineralità. Si abbina piacevolmente con piatti a base di pesce frutti di mare.

Varietà

Grape variety

100% Vermentino

Comune di produzione

Area of production

Campi Salentina (LE)

Sistema di allevamento

Growing system

Cordone speronato

Sapling

Capacità di invecchiamento

Aging potential

Da bere giovane

To be drank young

Gradazione

Alcohol content

12,50 % Vol.

Colore

Color

Giallo verdolino

Dark ruby

Olfatto

Smell

Profumi agrumati e mela verde

Citrus and green apple aromas

Palato

Pairing

Sapido e minerale

Savory and mineral

Temperatura di servizio

Serving temperature

10/12 °C.

Vermentino Salento Indicazione Geografica Protetta

Yellow colour with pale green tints, notes of citrus and green apple at the nose, rich and well balanced. The taste is surprisingly mineral and savoury. It matches perfectly with dishes based on fish and seafood.

Abbinamenti

pairings



carni/meat



pesce/fish



formaggi/cheeses



salumi/cured meat



SURPRISE

Negroamaro Rosato Salento Indicazione Geografica Protetta

Vino ottenuto da una selezione di uve Negroamaro del Salento, vinificate secondo il Disciplinare di produzione. Colore rosa corallo tendente al rosso. Profumo intenso, ampio, floreale, fruttato. In bocca è saporito, morbido, equilibrato. Ottimo vino che accompagna antipasti, primi piatti con salsa di pomodoro, carni bianche, zuppe di pesce e gamberi alla griglia.

Varietà

Grape variety

100% Negroamaro

Comune di produzione

Area of production

Salento)

Sistema di allevamento

Growing system

Cordone speronato

Sapling

Capacità di invecchiamento

Aging potential

Da bere giovane

To be drank young

Gradazione

Alcohol content

12,50 % Vol.

Colore

Color

Rosa Corallo

Coral-pink color

Olfatto

Smell

Profumo intenso, ampio, fruttato

Intense, wide, fruity aroma

Palato

Pairing

Sapido, morbido ed equilibrato

Soft and persistent bouquet

Temperatura di servizio

Serving temperature

10/12 °C.

Negroamaro Rosato Salento Indicazione Geografica Protetta

Wine made from a selection of Negroamaro grapes vinified according to the production regulations. Pinkish color tending to pale red, intense, full, floral fruit with a long finish. The palate is fruity, soft and well harmonic table wine that goes very well with antipasti, pasta with tomato sauce, white meats, fish soup and fried shrimp.

Abbinamenti

pairings

 carni / meat

 pesce / fish

 formaggi / cheeses

 salumi / cured meat



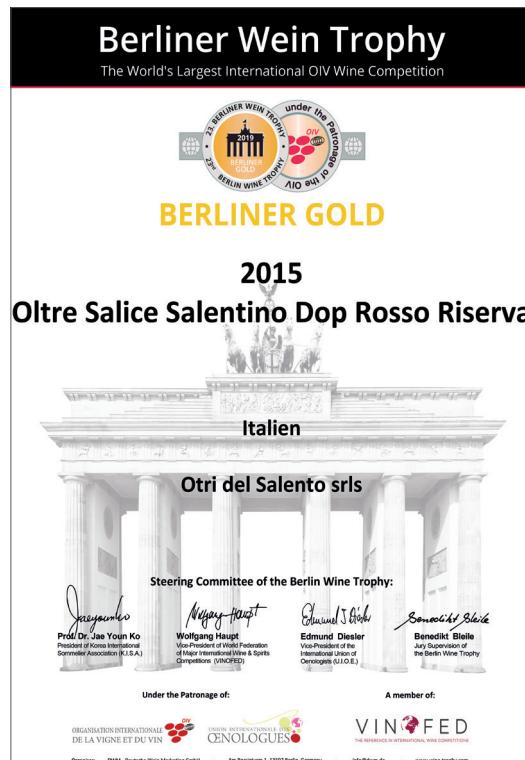
RICONOSCIMENTI

Awards



RICONOSCIMENTI

Awards





Otri
DEL
SALENTO

Otri del Salento S.r.l.s.
via Pietro Nenni, 41
San Pancrazio Salentino
(Brindisi) ITALIA

otridelsalento.it



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013